

21. Rindfleischsalat.

Ueberreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblättrig geschnitten. Etwa ½ Pfund gekochtes Fleisch, 2 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit einem Löffel dicker saurer Sahne, giebt 2 Löffel Salatöl, 1 Eßlöffel Brühe, Salz, Pfeffer und 1 Löffel Essig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. – Zuletzt mengt man einen halben Theelöffel gehackte Zwiebeln und
5 ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte, harte Eiweiß über den Salat.
(85 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap414.html>